


























Menus du 12 au 18 janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div> Salade Strasbourgeoise </div> <div>Saumon</div> <div><div> Epinards crème </div><div>Mousse au chocolat</div><div>Pain</div></div>	<div> Salade fromagère</div> <div><div> Blanquette de veau </div><div><div> Coquillettes </div><div>Clémentine</div><div>Pain</div></div></div>	<div><div> Potage de légumes</div><div>Roti de porc </div><div><div> Purée de pommes de terre</div><div>Petits-suisses aux fruits</div><div>Pain</div></div></div>	<div><div> Betteraves vgtte </div><div>Crispi'blé</div><div><div> Lentilles corail </div><div><div> Cake à l'orange</div><div>Pain</div></div></div></div>	<div><div> Quiche au fromage</div><div><div> Cordon bleu</div><div>Petits pois </div><div><div> Pomme </div><div>Pain</div></div></div></div>

Viande origine France 

Fait maison 

Produit issu de l'agriculture biologique

Gamme collectif du goût

Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Affichage de l'origine des viande et poissons sur les étiquettes alimentaires

Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Produit qui bénéficie d'un signe officiel de qualité et d'origine contrôlé (**LOI EGALIM**) : label rouge, appellation AOP/AOC, indication géographique (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »(HVE), mention « fermier » ou « produit de la ferme », Ecolabel Pêche durable, logo « Région Ultrapériphérique » (RUP) et, tous les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

MSC : poisson sauvage, traçable et durable (pêche respectant les quotas et les écosystèmes).

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics